Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE LA JUSTICE

SSA-Justice®
Organisation de stages en mesure alternative et en post-sentenciel

ANNEXE 1 – PROGRAMME DU STAGE SAFHA
CADRES DE LA PEINE, DE LA PROBATION ET DE L'AMÉNAGEMENT DE PEINE

Stage de citoyenneté adapté aux infractions relatives à l'hygiène et à la sécurité sanitaire des aliments

Durée	2 journées consécutives – 12 heures de formation effective
Format	Session collective, par défaut en présentiel
Intervenant(s)	Professionnel(s) disposant de compétences opérationnelles en hygiène et sécurité sanitaire des aliments, notamment ingénieur(s) agroalimentaire(s).
Public cible	Personnes tenues d'accomplir un stage de citoyenneté dont l'exécution est assurée selon le programme SAFHA pour des infractions relatives à l'hygiène ou à la sécurité sanitaire des aliments, qu'il soit prononcé à titre de peine ou imposé à titre d'obligation, notamment dans le cadre d'un sursis probatoire, d'un ajournement avec probation, d'un aménagement de peine ou d'une libération conditionnelle

Principe pédagogique. Le programme ci-dessous constitue le contenu commun de chaque session SAFHA. Les grandes rubriques des quatre modules sont abordées au cours de chaque session. Les sous-notions sont mobilisées et approfondies en fonction des infractions représentées dans le groupe et des besoins pédagogiques, dans la limite des douze heures de formation. Les notions sont traitées de manière concrète et interactive, au moyen d'exemples, de cas pratiques, de mises en situation, de documents officiels et de pièces professionnelles adaptés à la nature des infractions.

Les finalités du stage de citoyenneté définies à l'article R. 131-35 du Code pénal ne sont pas cantonnées au module 1 : elles irriguent l'ensemble des quatre modules. Les séquences techniques sont systématiquement reliées à la responsabilité pénale et civile, aux devoirs qu'implique la vie en société, à la protection d'autrui, à l'insertion sociale et à la prévention de la réitération.

PRÉAMBULE RÉGLEMENTAIRE

• Code pénal : article 131-5-1 relatif à la peine de stage ; articles R. 131-35 à R. 131-37 relatifs aux finalités, à la durée et à l'adaptation du stage de citoyenneté.
• Règlement (CE) n° 178/2002 : principes généraux de la législation alimentaire, sécurité des denrées, traçabilité et obligations de retrait ou de rappel, notamment ses articles 14, 18 et 19.
• Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment les obligations générales d'hygiène, les procédures fondées sur les principes HACCP et la formation du personnel ; règlement (CE) n° 853/2004 lorsque des règles spécifiques applicables aux denrées d'origine animale sont en cause.
• Règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ; règlement (UE) n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, notamment en matière d'allergènes et de mentions obligatoires.
• Règlement (UE) 2017/625 relatif aux contrôles officiels, ainsi que les dispositions pertinentes du Code rural et de la pêche maritime, du Code de la consommation et des textes nationaux ou sectoriels applicables aux situations étudiées.
• Les textes spéciaux nécessaires à la compréhension des infractions représentées dans le groupe sont mobilisés de manière ciblée, sans transformer le stage en revue exhaustive du droit alimentaire.

OBJECTIFS DU STAGE

• Rappeler les valeurs républicaines de tolérance et de respect de la dignité de la personne humaine, les devoirs qu'implique la vie en société et la place de la règle commune dans une activité susceptible d'affecter directement la santé d'autrui.
• Faire prendre conscience au stagiaire de sa responsabilité pénale et civile ainsi que des conséquences humaines, sanitaires, économiques et professionnelles que peuvent produire les manquements aux règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments.
• Comprendre les principaux dangers biologiques, chimiques, physiques et allergéniques, les mécanismes de contamination et de développement microbien ainsi que les facteurs pouvant conduire à une maladie d'origine alimentaire ou à une toxi-infection alimentaire collective.
• Renforcer la maîtrise des principales obligations opérationnelles : bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, plan de maîtrise sanitaire, traçabilité, retrait-rappel, températures, information du consommateur et coopération aux contrôles officiels.
• Relier le respect de la réglementation à la protection de la santé, à l'égalité des consommateurs devant la règle, à la confiance dans l'activité économique, à l'insertion sociale et à la responsabilité de l'exploitant à l'égard de ses clients, salariés, partenaires et de la collectivité.
• Permettre au stagiaire d'identifier les facteurs ayant contribué aux faits commis et de définir des mesures correctives et préventives concrètes afin d'éviter leur réitération ou la commission d'infractions connexes.

RÉPARTITION INDICATIVE DES DOUZE HEURES – DEUX JOURS CONSÉCUTIFS

JOUR 1 – Module 1 – Citoyenneté, règle commune et responsabilité en matière de sécurité sanitaire des aliments	1 h 45
JOUR 1 – Module 2 – Comprendre les dangers alimentaires et protéger la santé du consommateur	4 h 15
SOUS-TOTAL JOUR 1	**6 h 00**
JOUR 2 – Module 3 – Cadre réglementaire, HACCP, contrôles et responsabilités	2 h 45
JOUR 2 – Module 4 – Mettre en œuvre les bonnes pratiques et prévenir la réitération	3 h 15
SOUS-TOTAL JOUR 2	**6 h 00**
TOTAL	**12 h 00**

Le socle de citoyenneté, la compréhension des dangers alimentaires, les bonnes pratiques d'hygiène, les principes HACCP, le plan de maîtrise sanitaire, la traçabilité, la maîtrise des températures, l'information du consommateur, les contrôles officiels, les responsabilités, les conséquences des non-conformités et la prévention de la réitération constituent le noyau commun du stage. Les développements techniques et sectoriels sont modulés en fonction des infractions représentées dans le groupe afin de consacrer le temps utile aux règles effectivement en cause.

Modalité de lecture du contenu détaillé : Le contenu ci-après se lit à deux niveaux. Le noyau commun systématique comprend les finalités de citoyenneté et de responsabilité, le danger et le risque sanitaire, les bonnes pratiques d'hygiène, les principes HACCP et le plan de maîtrise sanitaire, la traçabilité et le retrait-rappel, la maîtrise des températures, les contrôles, les responsabilités et la gestion des non-conformités, ainsi que la prévention de la réitération. Les sous-notions sectorielles, exemples, ateliers et opérations particulières constituent des approfondissements ciblés, sélectionnés en fonction des infractions représentées, de l'activité des stagiaires et des besoins du groupe. Ils ne constituent pas autant de séquences obligatoires ni de durées additionnelles et sont mobilisés dans la limite des douze heures de formation.

MÉTHODES ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

• Exposés courts et ciblés, articulés avec les séquences du programme.
• Questions d'ouverture et échanges dirigés permettant de partir des représentations et des pratiques professionnelles des participants.
• Cas pratiques et mises en situation portant notamment sur la chaîne du froid, la contamination croisée, les allergènes, la réception et le stockage, la traçabilité, le nettoyage-désinfection, les contrôles officiels et la gestion d'une non-conformité.
• Documents officiels et exemples de pièces professionnelles : extraits réglementaires, guides de bonnes pratiques d'hygiène, éléments de PMS, relevés de températures, documents de traçabilité, étiquetages, rapports ou grilles de contrôle et supports de retrait-rappel.
• Dispositifs pédagogiques systématiques : test de connaissances à l'ouverture, atelier de citoyenneté « Les ondes de nos actes » et QCM final.
• Les autres cas pratiques, ateliers, statistiques, actualités, articles de presse et supports vidéo mentionnés dans les ressources pédagogiques sont mobilisés en fonction des infractions représentées dans le groupe et des besoins pédagogiques ; ils ne constituent pas chacun une séquence obligatoire de chaque session.
• Les références réglementaires, données chiffrées et supports d'actualité sont vérifiés ou actualisés avant leur utilisation lorsque leur contenu est susceptible d'avoir évolué.

CONTENU DÉTAILLÉ DU STAGE

MODULE 1 – CITOYENNETÉ, RÈGLE COMMUNE ET RESPONSABILITÉ EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS (1 H 45)

1.1 Ouverture du stage

1.1.1 Présentation de SSA JUSTICE, du cadre du stage, de ses objectifs et de son déroulement sur deux journées consécutives.

1.1.2 Présentation croisée des participants : activité professionnelle, fonction exercée et contexte général ayant conduit au stage, sans reprise détaillée des faits judiciaires.

1.1.3 Repérage des attentes, des difficultés rencontrées et des principaux risques perçus dans l'activité professionnelle.

1.1.4 Atelier d'ouverture – test court de connaissances : règle commune, sécurité sanitaire des aliments, responsabilités, bonnes pratiques d'hygiène et conséquences possibles d'un manquement. Les réponses sont reprises au fil des deux journées.

1.2 Citoyenneté, droits, devoirs et règle commune dans l'activité alimentaire

1.2.1 Les droits et les devoirs du citoyen dans une activité susceptible d'affecter la santé d'autrui.

1.2.1.1 Respect des lois et règlements : la règle commune comme condition de protection de la santé, de prévisibilité et de confiance dans les relations économiques.

1.2.1.2 Responsabilité individuelle et collective : une décision de production, de préparation, de conservation, de transport ou d'information peut produire des effets au-delà de la relation immédiate avec le client.

1.2.1.3 Respect d'autrui : droit du consommateur à des denrées sûres, à une information loyale et à une protection effective contre les risques évitables.

1.2.1.4 Protection des personnes vulnérables : prise en compte particulière des enfants, personnes âgées, personnes immunodéprimées et personnes exposées à un risque allergique.

1.2.2 Les valeurs de la République appliquées à l'activité alimentaire.

1.2.2.1 Liberté : liberté d'entreprendre et d'organiser son activité dans les limites nécessaires à la protection de la santé et des droits d'autrui.

1.2.2.2 Égalité : mêmes exigences essentielles de sécurité et d'information pour les consommateurs, indépendamment du type d'établissement ou du mode de commercialisation.

1.2.2.3 Fraternité et solidarité : prévenir les dommages sanitaires évitables et prendre en considération les conséquences d'un manquement pour les victimes, leurs proches et la collectivité.

1.2.2.4 Dignité de la personne humaine : ne pas exposer autrui, par action ou omission, à un risque sanitaire évitable et traiter loyalement les personnes touchées par une non-conformité.

1.2.2.5 Atelier – discussion appliquée à une situation de rupture de chaîne du froid, d'allergène non signalé ou de défaut de traçabilité : où s'arrête la liberté d'organisation du professionnel lorsque la santé d'autrui peut être affectée ?

1.3 Institutions, services publics et responsabilité citoyenne

1.3.1 Repères sur les institutions et acteurs de la règle commune.

1.3.1.1 Rôle de l'autorité judiciaire dans le jugement des infractions, l'exécution des décisions et le suivi des obligations judiciaires.

1.3.1.2 Rôle des autorités et services chargés de la sécurité sanitaire, de la protection des consommateurs, des contrôles officiels et de la surveillance des événements sanitaires.

1.3.1.3 Articulation synthétique entre règles européennes et nationales, contrôle administratif, mesures de police sanitaire et réponse judiciaire.

1.3.2 Effets d'une décision professionnelle au-delà de l'établissement.

1.3.2.1 Effets sur le consommateur : atteinte à la santé, exposition allergique, perte de confiance, coûts et conséquences personnelles.

1.3.2.2 Effets sur l'entreprise et les salariés : interruption d'activité, pertes de produits, réputation, responsabilité et continuité de l'emploi.

1.3.2.3 Effets sur les fournisseurs, clients professionnels et autres partenaires : traçabilité, retrait-rappel, chaîne de responsabilité et fiabilité des échanges.

1.3.2.4 Effets sur la collectivité : mobilisation des services de contrôle et de santé, coût des crises sanitaires et confiance dans la chaîne alimentaire.

1.3.2.5 Effets sur l'auteur lui-même : exposition pénale, administrative, civile, économique et professionnelle.

1.3.3 Insertion sociale et activité professionnelle responsable.

1.3.3.1 Le respect durable des règles sanitaires comme condition de confiance, de continuité de l'activité et de relations professionnelles régulières.

1.3.3.2 Savoir solliciter une ressource compétente, actualiser une pratique et corriger une défaillance avant qu'elle ne se répète.

1.4 Atelier – « Les ondes de nos actes : de l'écart d'hygiène au risque collectif »

1.4.1 Étude d'une situation professionnelle concrète comportant une ou plusieurs non-conformités susceptibles d'affecter la sécurité des aliments.

1.4.2 Identification successive des conséquences possibles pour le consommateur, les salariés, l'entreprise, les partenaires, les services publics et l'auteur.

1.4.3 Mise en relation de ces conséquences avec la dignité, l'égalité devant la règle, les devoirs du citoyen, la responsabilité professionnelle et la confiance collective.

1.4.4 Recherche collective des décisions, contrôles ou vérifications qui auraient permis d'éviter ou de limiter la situation.

MODULE 2 – COMPRENDRE LES DANGERS ALIMENTAIRES ET PROTÉGER LA SANTÉ DU CONSOMMATEUR (4 H 15)

2.1 Hygiène alimentaire, sécurité sanitaire et logique de prévention

2.1.1 Définition de l'hygiène alimentaire et de la sécurité sanitaire des aliments.

2.1.2 Distinguer danger, contamination, exposition, risque et non-conformité afin de relier les règles aux situations concrètes.

2.1.3 De la matière première au consommateur : repérer les étapes auxquelles un danger peut être introduit, multiplié, transféré ou insuffisamment maîtrisé.

2.1.4 Prévenir plutôt que corriger après coup : organisation, formation, contrôles internes, traçabilité et réaction aux anomalies.

2.2 Toxi-infections alimentaires et maladies d'origine alimentaire

2.2.1 Définition d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) et repères sur les maladies d'origine alimentaire.

2.2.2 Principales causes biologiques, chimiques ou toxiques et conséquences possibles pour la santé.

2.2.3 Populations particulièrement vulnérables et aggravation potentielle des conséquences.

2.2.4 Signalement, investigation, identification de l'aliment en cause et intérêt des mesures de retrait, de rappel et de correction des pratiques.

2.2.5 Les statistiques, exemples de crises sanitaires et articles de presse sont utilisés comme illustrations actualisées, sans constituer une séquence autonome ni imposer la mémorisation de données datées.

2.2.6 Atelier – étude d'un cas de TIAC ou de contamination : identifier la chaîne causale, les points de défaillance et les mesures qui auraient dû interrompre cette chaîne.

2.3 Le monde microbien et les facteurs de développement

2.3.1 Bactéries, virus, levures, moisissures et autres micro-organismes utiles à la compréhension du risque alimentaire.

2.3.2 Contamination initiale et contamination croisée : matières premières, mains, surfaces, matériels, eau, environnement et flux de personnes ou de denrées.

2.3.3 Effets de la température, du temps, de l'eau disponible, du pH et des conditions de conservation sur la multiplication ou la survie des micro-organismes.

2.3.4 Zones de température à risque et articulation avec la chaîne du froid, la liaison chaude, le refroidissement et la remise en température.

2.3.5 Atelier – classer différentes denrées ou situations selon leur niveau de risque et justifier les mesures de maîtrise prioritaires.

2.4 Les autres dangers alimentaires

2.4.1 Parasites alimentaires : repères, situations à risque et mesures de prévention ; exemple de l'Anisakis lorsque le secteur ou les faits le justifient.

2.4.2 Allergènes : principes, liste réglementaire, contamination croisée, information du consommateur et conséquences possibles d'une information incomplète.

2.4.3 Risque histaminique et autres dangers biologiques particuliers lorsque les denrées concernées le justifient.

2.4.4 Corps étrangers et dangers physiques : origine, prévention et réaction en cas de détection.

2.4.5 Contaminants chimiques : produits de nettoyage, résidus, migrations, contaminants environnementaux ou autres sources pertinentes selon l'activité.

2.5 Information du consommateur, conformité des denrées et dates

2.5.1 Principes d'une information loyale, claire et non trompeuse sur les denrées alimentaires.

2.5.2 Mentions obligatoires pertinentes pour les denrées préemballées et information requise pour les denrées non préemballées.

2.5.3 Allergènes, conditions de conservation, état physique du produit, origine ou provenance lorsque les textes l'exigent et autres mentions directement liées aux infractions représentées.

2.5.4 Date limite de consommation et date de durabilité minimale : portée pratique, conditions de conservation et conséquences d'une mise à disposition irrégulière.

2.5.5 Atelier – lire une étiquette ou une information de vente et repérer les éléments nécessaires à une information correcte du consommateur.

2.6 Traçabilité, retrait-rappel et gestion d'un produit non conforme

2.6.1 Finalités de la traçabilité : identifier les fournisseurs, les clients professionnels, les lots et les mouvements de produits utiles à la gestion du risque.

2.6.2 Traçabilité externe et traçabilité interne : articulation entre obligations réglementaires et organisation propre de l'établissement.

2.6.3 Tests de traçabilité : vérifier que l'information peut être retrouvée rapidement et de manière exploitable.

2.6.4 Produit dangereux ou suspect : isolement, évaluation, retrait du marché, rappel lorsque nécessaire, information des autorités et conservation des éléments de preuve selon le régime applicable.

2.6.5 Atelier – reconstituer la traçabilité d'un lot et déterminer les premières actions à engager à partir d'une non-conformité signalée.

MODULE 3 – CADRE RÉGLEMENTAIRE, HACCP, CONTRÔLES ET RESPONSABILITÉS (2 H 45)

3.1 Architecture des obligations de sécurité sanitaire

3.1.1 Repères sur la législation alimentaire générale et le « Paquet Hygiène » : articulation entre obligation de résultat en matière de sécurité, bonnes pratiques et maîtrise des dangers.

3.1.2 Responsabilité première de l'exploitant du secteur alimentaire quant à la sécurité des denrées placées sous son contrôle.

3.1.3 Obligations générales d'hygiène du règlement (CE) n° 852/2004 et règles spécifiques applicables à certaines denrées, notamment d'origine animale, lorsque la situation le justifie.

3.1.4 Critères microbiologiques : finalité, distinction entre critères de sécurité et critères d'hygiène des procédés, prélèvements et actions correctives sans revue exhaustive des tableaux réglementaires.

3.1.5 Formation et instructions du personnel : adapter les connaissances et pratiques aux tâches exercées.

3.1.6 Règles sectorielles ou situations particulières : production primaire, végétaux, transport, établissements soumis à enregistrement ou agrément et autres exigences directement liées aux infractions représentées.

3.2 Méthode HACCP : comprendre la logique plutôt que réciter la méthode

3.2.1 Finalité de l'HACCP : identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs.

3.2.2 Les sept principes : analyse des dangers, identification des points critiques, limites critiques, surveillance, actions correctives, vérification et enregistrements.

3.2.3 Distinguer bonnes pratiques d'hygiène, programmes prérequis et points critiques de maîtrise.

3.2.4 Adapter la méthode à la nature et à la taille de l'activité sans supprimer l'exigence de maîtrise effective des dangers.

3.2.5 Atelier – à partir d'une opération simple, identifier le danger, la mesure de maîtrise, le contrôle et l'action corrective.

3.3 Guides de bonnes pratiques d'hygiène et plan de maîtrise sanitaire

3.3.1 Rôle des guides de bonnes pratiques d'hygiène : traduire les exigences réglementaires en pratiques adaptées à un secteur.

3.3.2 Architecture d'un plan de maîtrise sanitaire : bonnes pratiques, procédures fondées sur les principes HACCP, traçabilité et gestion des non-conformités.

3.3.3 Le PMS comme document vivant : cohérence entre procédures écrites, pratiques réelles, enregistrements et actions correctives.

3.3.4 Mise à jour du PMS lors des changements significatifs et exploitation des non-conformités pour améliorer l'organisation.

3.4 Contrôles officiels : comprendre le contrôle et savoir y coopérer

3.4.1 Objectifs des contrôles officiels : vérifier le respect des règles de sécurité sanitaire, de qualité et d'information applicables.

3.4.2 Autorités et agents compétents : repères sur leurs champs d'intervention, sans apprentissage institutionnel exhaustif.

3.4.3 Accès aux locaux, consultation des documents, prélèvements, demandes d'information et autres prérogatives prévues par les textes applicables.

3.4.4 Obligations de coopération : disponibilité des documents, accès aux informations utiles et capacité du personnel à expliquer les pratiques réellement suivies.

3.4.5 Documents supports : PMS, traçabilité, relevés de températures, procédures, résultats d'analyses, rapports ou grilles d'inspection.

3.4.6 À réception d'un rapport : analyser les constats, demander les précisions utiles, engager les actions correctives, assurer leur traçabilité et préparer le suivi.

3.5 Responsabilités, suites et sanctions : lecture appliquée

3.5.1 Distinguer non-conformité, mesure corrective, mesure de police administrative et infraction pénale.

3.5.2 Suites administratives possibles : mise en conformité, injonction, consignation, retrait ou rappel, suspension ou fermeture et autres mesures prévues par les textes applicables.

3.5.3 Responsabilité pénale des personnes physiques et, lorsque les conditions légales sont réunies, des personnes morales ; rôle concret du dirigeant, du responsable désigné et des personnes ayant participé aux faits.

3.5.4 Responsabilité civile, conséquences indemnitaires et conséquences professionnelles ou économiques distinctes de la sanction pénale.

3.5.5 Les peines et seuils sont présentés à partir des qualifications réellement concernées, sans faire mémoriser des montants susceptibles d'évoluer.

3.5.6 Atelier – distinguer, dans une situation donnée, le manquement matériel, le danger créé, les mesures correctives immédiates et les suites susceptibles de relever de l'autorité administrative ou judiciaire.

MODULE 4 – METTRE EN ŒUVRE LES BONNES PRATIQUES ET PRÉVENIR LA RÉITÉRATION (3 H 15)

4.1 Hygiène du personnel

4.1.1 Tenue vestimentaire et organisation des vestiaires selon l'activité.

4.1.2 Lavage des mains : moments critiques, méthode, équipements nécessaires et contrôle de l'application.

4.1.3 Port des gants : utilité, limites et risque de faux sentiment de sécurité.

4.1.4 Torchons, textiles, petits matériels et autres vecteurs possibles de contamination croisée.

4.1.5 État de santé, comportements et consignes internes : savoir écarter ou adapter une tâche lorsque la situation l'exige.

4.1.6 Atelier – rechercher dans le GBPH pertinent les dangers sanitaires liés au personnel et les mesures de prévention correspondantes.

4.2 Hygiène des locaux et des équipements

4.2.1 Marche en avant dans l'espace ou dans le temps : organiser les flux pour limiter les contaminations croisées.

4.2.2 Nettoyage et désinfection : distinguer les deux opérations, choisir les produits et paramètres utiles, organiser les fréquences et contrôler l'efficacité.

4.2.3 Plan de nettoyage-désinfection : zones, matériels, responsabilités, fréquences, méthodes, enregistrements et actions correctives.

4.2.4 Lutte contre les nuisibles : prévention, surveillance, intervention, traçabilité et gestion d'une non-conformité.

4.2.5 Maintenance préventive et corrective : maintenir les locaux et équipements dans un état permettant une production hygiénique et tracer les interventions.

4.3 Hygiène des denrées : réception, stockage et opérations sensibles

4.3.1 Réception : vérifier l'état, les dates, les températures, les conditions de transport, les documents nécessaires et savoir refuser une livraison non conforme.

4.3.2 Stockage : séparation, protection des denrées, rotation des stocks, dates, étiquetage interne et maîtrise des températures.

4.3.3 Décongélation : méthodes adaptées, prévention de la prolifération microbienne, gestion des jus, identification et durée d'utilisation.

4.3.4 Congélation : conditions de réalisation, identification des produits, suivi des températures et gestion des écarts.

4.3.5 Liaison chaude et liaison froide : maintien en température, refroidissement rapide, remise en température, gestion des excédents et enregistrements.

4.3.6 Déchets : évacuation, contenants, séparation avec les denrées et entretien des zones dédiées.

4.3.7 Transport et autres opérations sectorielles : conditions de température, protection des denrées et exigences spécifiques lorsque les faits ou l'activité du groupe le justifient.

4.4 Maîtrise des températures et gestion des non-conformités

4.4.1 Comprendre pourquoi la température constitue une mesure majeure de maîtrise du développement microbien.

4.4.2 Définir les valeurs cibles et limites pertinentes selon les denrées et opérations concernées.

4.4.3 Mesurer correctement : thermomètres adaptés, emplacement de la mesure, fréquence et fiabilité du relevé.

4.4.4 Enregistrer les contrôles lorsque cela est requis ou nécessaire à la maîtrise du risque.

4.4.5 En cas d'écart : évaluer le produit, sécuriser les denrées, rechercher la cause, corriger l'équipement ou la pratique et vérifier l'efficacité de l'action.

4.5 Traçabilité opérationnelle, retrait-rappel et validation du PMS

4.5.1 Vérifier la cohérence entre la traçabilité prévue et celle réellement disponible dans l'établissement.

4.5.2 Organiser un test de traçabilité et mesurer le temps nécessaire pour identifier les produits concernés.

4.5.3 Gérer une non-conformité produit : isolement, décision sur le devenir du produit, retrait-rappel lorsque nécessaire et conservation des preuves de l'action engagée.

4.5.4 Analyses microbiologiques : objectifs de validation des procédés, de la durée de vie ou des procédures et réaction à un résultat non satisfaisant.

4.5.5 Audit interne ou externe : mesurer l'écart entre pratiques et PMS, identifier les axes d'amélioration et suivre les actions correctives.

4.6 Prévenir la réitération : analyser les causes et sécuriser l'organisation

4.6.1 Relecture de la situation ayant conduit à l'infraction.

4.6.1.1 Règle méconnue ou mal comprise.

4.6.1.2 Règle connue mais non appliquée ou volontairement contournée.

4.6.1.3 Défaut de formation, de consigne ou de supervision du personnel.

4.6.1.4 Pression économique, contrainte de délai ou organisation inadaptée.

4.6.1.5 Défaut de traçabilité, d'enregistrement ou de réaction à une non-conformité.

4.6.1.6 Équipement inadapté, défaillant ou insuffisamment maintenu.

4.6.1.7 PMS incomplet, non actualisé ou non appliqué dans les pratiques réelles.

4.6.2 Mesures correctives et préventives.

4.6.2.1 Mettre à jour une procédure ou une consigne et vérifier qu'elle est comprise.

4.6.2.2 Désigner un responsable lorsqu'une mesure exige un suivi identifié.

4.6.2.3 Définir un contrôle simple, une fréquence et une preuve d'exécution adaptée.

4.6.2.4 Prévoir une règle de réaction immédiate lorsqu'un résultat ou un contrôle est non conforme.

4.6.2.5 Organiser une vérification périodique du PMS, de la traçabilité, des températures et des opérations de nettoyage-désinfection.

4.6.2.6 Recourir régulièrement à des sources officielles et au GBPH pertinent pour actualiser les pratiques.

4.7 Conclusion et évaluation des acquis

4.7.1 QCM final : vérification des acquis et correction des dernières erreurs de compréhension.

4.7.2 Retour sur le test initial afin de mesurer les principaux acquis des deux journées.

4.7.3 Rappel des sources officielles, guides, organismes et adresses utiles permettant de vérifier une règle ou d'actualiser une pratique.